

M

**Gasthaus**  
**„Zur Trompete“**

**Buffets**  
**oder**  
**Menüs**

# **Sie möchten feiern Wir bieten Ihnen...**

- Individuelle Beratung zu Ihrer Feierlichkeit
- Ein ausgewogenes PreisLeistungsverhältnis
- Beratung und Bestellung der Tischdekoration
- Kinder bis 6 Jahre ½ Menüpreis

**Die Preise unserer Buffet und Menuvorschläge beziehen sich auf Gruppen, Veranstaltungen und Feiern ab 20 Personen, unter 20 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 10% auf den Preis pro Person.**

**Bei Veranstaltungen an unseren Ruhetagen berechnen wir Zusatzkosten von 200€.**

**Für Tischdecken und Servierten berechnen wir 45€ Pauschal. Eine nicht erstattbare Anzahlung in Höhe des Menüpreises erheben wir im Voraus.**

# Buffets

## PREISKLASSE 1 =41 Euro pro Person

### **Suppe** (wird serviert je 1x)

Gemüsesuppe  
Zwiebelsuppe  
Hühnersuppe  
Rinderbrühe

### **Kalte Speisen** (je fünf zur Wahl)

Bratenaufschnitt  
Schinkenbrett  
Frikadellen  
Mettigel  
Hähnchenkeulen  
Mettwürstchen  
Pfeffermakrele  
Matjes  
Bratrollmöpfe

### **Frische Salate**

Großes Salatbuffet, mit zwei Dressings

### **Warme Hauptgerichte** (je zwei zur Wahl)

Spießbraten  
Schweinebraten  
Rinderbraten  
Schweinegeschnetztes  
Rindergulasch  
Putengeschnetztes mit Currysauce und Früchten

### **Beilagen**

Bratkartoffeln – Kroketten oder Reis, frisches Gemüse der Saison  
Große Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck, dazu Brotkorb und Butter

### **Desserts** (je drei zur Wahl)

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Schokoladenpudding  
Vanillepudding mit Früchten  
Früchte Quark  
Milchreis mit Mandeln

## **PREISKLASSE 2 =45 Euro pro Person**

### **Suppe** (wird serviert je 1x)

Broccolicremesuppe  
Hühnersuppe mit Einlage  
Kartoffelsuppe mit Mettwurst  
Tomatencremesuppe  
Klare Fleischbrühe mit Einlage

### **Kalte Speisen** (je fünf zur Wahl)

Schinkenröllchen  
Tomaten mit Mozzarella  
Gefüllte Matjes  
Honigmelone mit Schinken  
Kleine Schnitzel  
Hähnchen in Mandeln  
Kasseler Braten  
Forelle mit Meerrettich  
Party Frikadellen  
Pfeffermakrele  
Westf. Schlachtplatte

### **Frische Salate**

Großes Salatbuffet, mit zwei Dressings

### **Warme Hauptgerichte** (je zwei zur Wahl)

Bierschinkenbraten  
Putenmedaillons in Weißweinsauce  
Schweinepfeffer  
Schweizerbraten  
Hähnchenbrust in Currysauce  
Schweinesteak mit Spinat und Tomaten überbacken  
Schweinebraten mit Champignons  
Rinderbraten mit Waldpilzen

### **Beilagen**

Salzkartoffeln – Kroketten – frischen Gemüse  
Große Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck, dazu Brotkorb und Butter

### **Desserts** (je drei zur Wahl)

Vanilleeis mit Schokosauce  
Frischer Obstsalat  
Mangocreme  
Mokkacreme  
Rote Grütze mit Vanillesauce

## **PREISKLASSE 3 =52 Euro pro Person**

**Suppe** wird serviert (je 1x)  
Klare Oxtail mit Chesterstange  
Broccoli Creme mit Schinkenstreifen  
Kartoffelsuppe mit Mettwurststreifen  
Lauchcreme mit Lachstreifen

**Kalte Speisen** (je fünf zur Wahl)  
Gefülltes Schweinefilet  
Forellenfilets  
Ganzer pochierter Lachs  
Krabbencocktail  
Honigmelone mit Seranoschinken  
Geräucherter Lachs  
Gefüllte Fleischtomaten mit Wurstsalat  
Zucchinischiffchen mit Geflügelsalat  
Matjes mit Krabben gefüllt

### **Frische Salate**

Großes Salatbuffet, mit zwei Dressings

### **Warme Hauptgerichte** (je zwei zur Wahl)

Kalbsmedaillons mit Ananas überbacken  
Lammfilet mit Knoblauchsauce  
Schweinepfefferröllchen mit Feta  
Schweinefilet mit Spinat überbacken  
Wildschweinbraten mit Waldpilzen  
Schweinefilet mit Broccoli überbacken  
Lammbraten mit Knoblauchsauce

### **Beilagen**

Kartoffelgratin – Kroketten – Rosmarinkartoffeln - frisches Gemüse  
Große Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck, dazu Brotkorb und Butter

### **Desserts** (je drei zur Wahl)

Frische Erdbeeren mit Sahne  
Schokoladen Mousse  
Tiramisu  
Obstsalat in der Wassermelone  
Apfelstrudel mit Vanillesauce

## **Preisklasse 4 =58.00 Euro pro Person**

### **Suppe** wird serviert (je 1x)

Klares Lachssüppchen mit frischem Dill und Einlage  
Tomatensuppe mit Tortellini  
Klare Oxtail mit Chesterstange  
Hummersuppe mit Shrimps

### **Kalte Speisen** (je fünf zur Wahl)

Riesengarnelen mit Knoblauchdipp  
Roastbeef „rosa“ mit Sauce Remoulade  
Melone mit Parmaschinken  
Hausgebeizter Lachs mit Gravesauce  
Ganzer pochierter Lachs mit Gurkenschuppen  
Forellenfilets  
Fleischtomaten mit Shrimps gefüllt  
Aal mit Scampis garniert  
Putenbruströllchen mit Mangospalten

### **Frische Salate**

Großes Salatbuffet, mit zwei Dressings

### **Warme Hauptgerichte** (je zwei zur Wahl)

Scampis in Weißwein- oder Lauchcremesauce  
Lachssträhnchen in Crevettencreme  
Lammfilet im Speckmantel  
Rinderfilet mit gedünsteten Pfifferlingen  
Schweinefilet im Speckmantel  
Rinderfilet im Speckmantel

### **Beilagen**

Kartoffelgratin – Wildreis – Kroketten- frisches Gemüse  
Große Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck, dazu Brotkorb und Butter

### **Desserts** (je drei zur Wahl)

Braune oder weiße Schokomousse  
Tiramisu  
Walnusseis  
Frischer Obstsalat in der Wassermelone  
Gebackene Apfelringe mit Zimtpflaumen

## **Preisklasse 5 = 74.00€ pro Person**

### **Suppe** wird serviert (je 1x)

Klare Tomatenessens mit Geflügel-Kräuterklößchen  
Lachscremesuppe mit Shrimps und Sahnehaube  
Klare Oxtail mit Einlage und Chasterstange  
Tafelspitzbouillon mit Frühlingslauch und Gemüseperlen  
Cremesüppchen von Pfifferlingen mit Lammfilet

### **Kalte Vorspeisen** je 5 zur Wahl

Riesengarnelen mit Knoblauchdip  
Roastbeef rosa mit Sauce Remoulade  
Ganzer pochierter Lachs mit Gurkenschuppen  
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapern  
Perlhuhnbrust mit Walldorfsalat und Nüssen  
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettig  
Hausgebeizter norweger Fjordlachs  
Cantaloupe-Melone mit Parmaschinken  
Cocktail von Eismeergarnelen mit Melonenkugeln  
Geräucherte Truthahnbrust mit Sauce-Cumberland

### **Frische Salate** Großes Salatbuffet dazu zwei verschiedene Dressings

### **Warme Hauptgerichte** je 3 zur Wahl

„Chateaubriand“ Rinderfilet im ganzen gebraten mit Rotwein-Schallotensauce  
Medaillons vom Rinderfilet auf Hummersauce mit Shrimps  
Roastbeef „rosa“ im ganzen gebraten auf weißer Knoblauchsauce  
Schweinelendchen vom Grill in Morchelsauce mit Steinpilzen  
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Pfeffersauce  
Perlhuhnbrust im Ofen gebacken mit Trauben-Sahnesauce  
Filet vom Irischen-Weidelamm im Speckmantel vom Grill auf Thymianjus  
Zanderfilet in Butter gebraten auf Hummersauce mit frischen Dill  
Kalbsrücken im ganzen gebraten unter einer Kräuterkruste mit Rosmarinjus

Große Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck dazu Brotkorb und Butter

### **Beilagen** je 3 zur Wahl

Gratin dauphinois, schwarz-weißer Reis mit Trüffel, Rosmarinkartoffeln,  
Champagner-Risotto, Grüne und schwarze Tagliatelle, Butterkartoffeln,  
Herzoginkartoffeln, Kartoffel-Rösti's, Kroketten,  
frisches Gemüse, Sauce Béarnaise

### **Desserts** je 3 zur Wahl

Moccamousse mit eingelegten Orangen, Orangen-Tiramisu,  
Eisbombe „Rosine“ mit Feuerwerk, Buttermilchmousse,  
Mousse au chokolat, Mousse au chokolat blanche, Tiramisu  
verschiedene Eissorten nach Wahl, Glace au Grand Manier

# Menü`s

## **Menu 1     36,00€**

1. Rindfleischsuppe mit Einlage
2. Schweine- und Rinderbraten  
**oder** Putenbrust mit frischem Gemüse der Saison, Salzkartoffeln und Kroketten
3. Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

## **Menu 2     40.50€**

1. Hühnersuppe
2. kl. Gemischter Salat
3. Schweinebraten mit Bratensauce  
Hähnchen in Mandeln mit frischem Gemüse der Saison, Butterreis, Kroketten oder Salzkartoffeln
4. Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

## **Menu 3     43.00€**

1. Gemüsecremesuppe
2. kl. Gemischter Salat
3. Medaillons vom Schweinefilet  
Rindergeschnetztes „Stroganoff Art“  
oder Putengeschnetztes mit frischem Gemüse der Saison Kroketten,  
Bandnudeln und Pfeffersauce
4. Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne

#### **Menu 4     46.00€**

1. Broccolicremesuppe
2. Salate der Saison mit Lachsstreifen in Balsamicovinaigrette
3. Schweine- und Lammfilet mit frischen Gemüse der Saison, Knoblauch- und Pfeffersauce  
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin
4. Pannacotta mit frischen Früchten und verschiedenen Dessertsaucen

#### **Menu 5     53.00€**

1. Kartoffelcremesuppe mit Crevetten
2. Gebeizter Lachs an Kartoffelrösti mit Sahnemeerrettich  
**oder** kl. Lachsfilet an gemischtem Wildreis auf Hummersauce
3. Medaillons vom Lamm-Rinder-und Schweinefilet im Speckmantel umwickelt  
mit frischen Gemüse der Saison, Champignonrahm- und Knoblauchsauce, Kroketten und  
Kartoffelgratin
4. Dessertteller „Trompeter“ mit Schokoladenmousse, Griech. Joghurt mit Honig und  
Nüssen an einem Fruchtefächer

#### **Menu 6     54.50€**

1. Gurkencremesuppe mit Lachsstreifen und Dillsahne
2. Frische gemischte Salate mit gebratener Putenbrust
3. Lamnbraten aus der Keule,  
Schweinefilet mit Spinat und Schafskäse gefüllt  
frisches Gemüse der Saison, Kartoffelgratin , Kroketten und Lammsauce
4. Braune und weiße Schokomousse an frischen Früchten

## **Menü 7      63.50€**

1. Klare Tomatenessens mit Geflügelklößchen und Gemüsestreifen
2. Scheiben vom Eismeer-Hummer an einem Salatbouquette in Basilikum-Wallnußdressing
3. Cassis- oder Zitronensorbet mit Sekt und frischen Erdbeeren
4. Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet auf Schnittlauchsabayone, serviert mit Staudensellerie, Grilltomate und Gratin Dauphinois
5. Salat von frischen Früchten mit Maraschino und Wallnußeis

## **Menü 8      69.50€**

1. Hausgebeizter Norweger-Fjordlachs an Senf-Dillsauce serviert mit einem Salatbouquette in Balsamicovinaigrette, Weißbrotecken und Butter
2. Pfefferrahmsüppchen mit roten Feigen und Sahnehaube
3. Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Orangen-Pfeffersauce  
Serviert mit frischen Gemüse und Macairekartoffeln
4. Creme brulee mit Vanille, sautierten Blaubeeren und Schokoladeneis

## **Menü 9      81.90€**

1. Carpaccio vom Kalbsfilet mit Sommertrüffel-Vinaigrette, Fingermörchen, Staudensellerie und gehobeltem Machege-Käse dazu Baguette
2. Cremesüppchen vom Kaisergranat mit Sternanis und Riesling
3. Erfrischendes Maracuja-Sorbet auf hauchdünn geschnittenen Ananas scheiben und Pistazienhagel
4. Rosa gebratenes Filetsteak vom Angus-Rind mit Riesen-Gambas auf Hummersauce serviert mit Herzoginkartoffel und frischen Gemüse
5. Ragout von frischen Erdbeeren und Rhabarber serviert mit hausgemachter Buttermilch-Mousse und gezupfter Minze

## Flying Buffets und Canapes

(Ab 10 Personen)

### Canapes oder Röstbrot

Canape mit Hähnchenbrust und Ananas	2.60€
mit Schinkenmett und Zwiebeln	2.20€
mit Schwarzwälder-Schinken und Gewürzgurke	2.20€
mit Weichkäse und Tomatenschiffchen	2.20€
mit Räucherlachs und Sahnemeerrettig	2.80€
mit Seranoschinken und Melone	2.50€
mit Machegostreifen und Kirschtomaten	2.80€
mit Tatar, Kapern und Sardellen	3.00€
mit gebeiztem Lachs und Limette	2.80€
mit Roastbeef und Remoulade	2.80€
mit Gambas und Paprika	3.00€
mit Thunfisch und Zwiebeln	2.50€
mit geräucherter Entenbrust und Orange	3.00€
mit Kalbsfiletstreifen, Pesto und Parmesan	3.70€
mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Kaviar	3.50€

### Spießchen/Fingerfood

Spießchen mit marinierter Hähnchenbrust	2.80€
mit Gambas und Paprika	2.80€
mit Machego und Weintrauben	2.80€
mit Rostbeefröllchen und Remoulade	2.60€
mit geräucherter Entenbrust und Orange	2.80€
mit Schafskäse und Oliven	2.20€
mit Mozzarella und Cherrytomaten	2.20€
mit eingelegten Zucchini und Auberginen	2.10€
Grissinistange mit Seranoschinken umwickelt	1.80€

### Partyteilchen

kleine Partyfrikadellen	Stück	2.00€
kleine Partyschnitzel	Stück	3.50€
kleine Partyhähnchenschnitzel	Stück	3.50€
kleine Mettenden	Stück	3.00€
Hähnchenkeule (ganze)	Stück	5.00€
Hähnchenkeule (geteilt)	Stück	2.50€

Alle unsere Canapes und Spießchen sind in Muffinförmchen angerichtet und hochwertig ausgarniert.

# All inklusive Pauschalen

## **All inklusive**

**Eine gelungene Kombination**

**Ab 20 Personen**

**Rundum verwöhnen lassen**

Alle Speisen und Getränke 7 Stunden lang genießen, möchten Sie weiter bei uns verweilen berechnen wir danach nach Verzehr.

## **All inklusive Pauschale 1**

**90 Euro pro Person**

Getränke

1x Spirituose – Wein – Sekt – alkoholfreie Getränke – Biere – Kaffee

Speisen

Speisen aus unseren Buffet und Menu's bis Nr.2 zur Wahl

## **All inklusive Pauschale 2**

**100 Euro pro Person**

Getränke

2x Spirituose – Wein – Sekt – alkoholfreie Getränke – Biere – Kaffee

Speisen

Speisen aus unseren Buffet und Menu's bis Nr.3 zur Wahl

## **All inklusive Pauschale 3**

**110 Euro pro Person**

Getränke

Spirituosen – Wein – Sekt – alkoholfreie Getränke – Biere – Kaffee

Speisen

Speisen aus unseren Buffet und Menu's bis Nr.4 zur Wahl

Wir wünschen Ihnen  
ein wunderschöne  
und Harmonische Feier!

Sollten Sie noch Fragen haben,  
wir sind stets für Sie da.

Ihre Gastgeber und Ihr Team  
Familie Knoessl

Gasthaus „Zur Trompete  
Am Förstchens Busch 2a, 42799 Leichlingen  
Tele. 02175-1869962  
Öffnungszeiten  
Mittwoch bis Samstag 17.30Uhr bis 23.00Uhr  
Sonntag 11.30Uhr bis 14.30Uhr und 17.30Uhr bis 23.00Uhr  
Montag und Dienstag ist Ruhetag